



Signature SHARING MENU

Surf 'n Turf

I

Bao Bun Thunfisch & Beef

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch & Chianina Beef
Wasabi-Mayo • Chili • Wakame • Koriander
Sesam • Kroepoek • Togarashi

II

Surf 'n Turf Roll

Japan Wagyu Beef • flambierte Dorade
Tobiko • Gurke • Kizami

III

Taste Your Filet Deluxe & gratinierte St. Jacobsmuscheln

4x je 100g Beef
Allgäuer Fleckvieh • Chianina IGP Toscana
Black Angus Galicien • Wagyu Galicien
Jus • Sauce Béarnaise
Karotten-Erbсен Gemüse
geschmort • Püree • Crunch

IV

Erdbeere

Mandel • Vanille • Rhabarber
Daiquiri-Sorbet

Sharing Dinner für 2 Personen

Preis pro Person • 110.00

STARTERS

KONSERVEN DELUXE

Kleine Sardinen in Olivenöl

Sardinillas • Galicien
115 g • 13.00

Marinierte Miesmuscheln

in feinem Tomaten-Sud • Mejillón • Galicien
110g • 13.00

Kleine Kammuscheln Galicien Style

in feinem Paprika-Sud • Vieira • Galicien
110 g • 22.00

+ ZU ALLEN KONSERVEN

Sauerteigbrot • Butter

APPETIZER

Gaues Brot

Sylter Sauerteig • Rosmarin-Foccacia • Oliven-Ciabatta
Maldon Sea Salt • Nekeas Olivenöl • PX Balsamico 25 Jahre
Röstzwiebel-Butter
10.50

Beef Tatar

vom Chianina IGP Rind
„Summer Style“
Granny Smith • Staudensellerie • marinierter Rettich
grüne Gazpacho • Wildkräutersalat
100 g • 28.00 150 g • 36.00

Pulpo Andalusien Art

Black Aioli • Piment d'espelette
Piquillo Paprika • grüne & rote Mojo-Sauce
geröstetes Oliven-Ciabatta
28.00

Carpaccio vom Rinderfilet

Ponzu-Vinaigrette • Mango • Jalapeño-Gel
Baby Spinat • Champignons
Frühlingslauch • Kalamansi-Mayo
26.00

YOUNG GREENS

Burrata di Bufala “Mallorquin Vibes”

bunte Tomaten • Orangenmarmelade aus Sóller
Olivenöl & Limoncello Biniagual
geröstete Mandeln • Basilikum • Oliven
Rote Zwiebeln • Chili
24.00

UPGRADE

gegrillte Wildfang-Garnele
1 st. • 5.00

gegrillter Pulpo
18.00

Fetzen vom Rind
18.00

crispy Chicken
12.00

Caesar Salad

Romanasalat • bunte Tomaten
Parmesan-Dressing
frittierte Kapern • Croutons
small • 16.00 large • 20.00

SUSHI & MORE

Selection Family-Style

Sashimi • Nigiri • Uramaki • crispy Futomaki
Ceviche • Panko-Garnele • Tuna-Croquette • Kimchi
Rettich • Wakame • Chili-Gurken-Salat
Asia-Karottensalat • Kroepoek • Ingwer • Ponzu • Wasabi

Preis pro Person • 59.00

Sashimi

Fjord Lachs • Yellow Fin Thunfisch
St. Jakobsmuschel • deutsche Dorade
rote Bete gebeizter Lachs
Chili-Gurken-Salat • Wakame • Ponzu
42.00

Ceviche Fjord Lachs „Mallorquin Vibes“

bunte Tomaten • Orangenmarmelade aus Sóller
Olivenöl & Limoncello Biniagual
geröstete Mandeln • Basilikum • Oliven
Rote Zwiebeln • Chili
26.00

Thunfisch Tataki

Ponzu-Vinaigrette
Schnittlauch-Öl • Pak Choi
Togarashi • Champignons
26.00

Bao Bun

Thunfisch & Beef

Tatar vom Yellow Fin Thunfisch & Chianina Beef
Wasabi-Mayo • Chili • Wakame • Koriander
Sesam • Kroepoek • Togarashi
2 St. 22.00

Edamame

japanische Zweigbohnen
Nussbutter • Meersalz • Harissa-Mayo
10.50
mit Trüffel & Trüffel-Creme
12.50

GOP US Beef Teppanyaki Cut

gebeizt • Nussbutter-Soja-Trüffel-Emulsion
Edamame • Chili-Gurken-Salat
Kalamansi-Mayo • Schnittlauch
28.00

INSIDEOUT ROLLS

Mrs. Green

Avocado • grüner Spargel • Rucola
Minze • Wasabi-Mayo • Mango
22.00

T N T

Yellow Fin Thunfisch • Tatar & Sashimi
Gurke • Avocado
Harissa-Mayo • Chili
28.00

Unagi

Terijaki-Aal • Frischkäse
Beni Shoga • Yuzu-Gel
28.00

Fjord Lachs Hoch²

flambiert & Kaviar • Avocado • Frischkäse
Frühlingslauch • Aji Verde
26.00

CRISPY FUTOMAKI-ROLLS

Crispy Green

Sweet Tofu • Avocado • Basilikum
Wasabi-Mayo
22.00

Crispy Hummer

Hummer • Avocado
Gurke • Trüffel-Mayo
Frühlingslauch • Tobiko
36.00

Crispy Chicken

Teriyaki-Chicken • Frühlingslauch
Avocado • Röstzwiebeln • Harissa-Mayo
26.00

Crispy Tuna

Spargel • Avocado • Chili
Aji Verde
28.00

NEO SIGNATURE

Surf 'n Turf

Japan Wagyu Beef • flambierte Dorade
Tobiko • Gurke • Kizami
30.00

BOWL

Happy Bowl

Fjord Lachs • Thunfisch • Teriyaki • Sushi-Reis
Avocado • Edamame • Koriander • Chili
Kalamansi-Mayo • Champignons • Mango
small • 28.00
large • 38.00

MAKI

Lachs
7.00

Lachs-
Avocado
8.00

Tuna
8.00

Avocado
6.00

Gurke
5.00

Gurke &
Frischkäse
6.00

MAIN

FISH

Doradenfilet & gegrillter Pulpo Seawater – deutsche Zucht

Black Aioli • gegrilltes Gemüse:
Aubergine • Spitzpaprika • Cherry Tomaten
Kräuterseitling • Olive • Zucchini
Pimentos • Basilikum
44.00

gegrilltes Filet vom Fjord-Lachs

Röstzwiebelbutter • gegrilltes Salatherz
Speck • Kalamansi-Mayo • Tomate • Parmesan
38.00

PORK

Spare Ribs vom Galicischen Kastanienschwein

Black Aioli • BBQ-Lack • gegrilltes Gemüse:
Aubergine • Spitzpaprika • Cherry Tomaten
Kräuterseitling • Olive • Zucchini
Pimentos • Basilikum
36.00

Kotelett vom Duroc Schwein

Röstzwiebelbutter • gegrilltes Salatherz
Speck • Kalamansi-Mayo • Tomate • Parmesan
ca. 350g • 34.00

VEGETARIAN

Aubergine & Süßkartoffel

crunchy Aubergine • spicy Süßkartoffelpüree
süß-saure Edamame • Pak Choi • Black Bean-Sauce
schwarzer Quinoa
25.00

Trüffel Ravioli

schwarzer Trüffel • Eigelb • Ricotta
Trüffelcreme • junger Blattspinat
Parmesan • Frühlingslauch
32.00

BEEF

FILET

Allgäuer Fleckvieh

Bernd Glasstetter

180g • 42.00 250g • 54.00 500g • 105.00

Chianina IGP

Green Feed • Toscana

180g • 52.00 250g • 65.00 500g • 120.00

Black Angus

Galicien – Spanien

Meermeat • Nosa Terra • 28 Tage Reifung

180g • 65.00 250g • 78.00 500g • 140.00

Wagyu

Galicien – Spanien

180g • 120.00 250g • 160.00 500g • 295.00

Taste Your Filet

Allgäuer Fleckvieh • Chianina IGP Toscana

Black Angus Galicien

3x100g • 79.00

STEAK

Japan Wagyu

Picanha A5

Akune Gold • Kagoshima

200 g • 75.00

Rumpsteak

Allgäuer Fleckvieh

Metzgerei Bernd Glasstetter

feinste Marmorierung

350g • 55.00

Entrecôte

Allgäuer Fleckvieh

Metzgerei Bernd Glasstetter

feinste Marmorierung

350g • 55.00

Dry Aged Rumpsteak

Galizien Rubia Galega

3-4 Wochen Reifung

350g • 69.00

Dry Aged Entrecôte

Galizien Rubia Galega

3-4 Wochen Reifung

350g • 69.00

NEO Signature BESTSELLER Taste your Filet Deluxe

Allgäuer Fleckvieh • Chianina IGP Toscana

Black Angus Galicien • Wagyu Galicien

Karotten-Erbsen Gemüse

geschmort • Püree • Crunch

4x100g • 140.00

+

+

ZU ALLEN GERICHTEN

Portwein Jus • Sauce Béarnaise

Karotten-Erbsen-Gemüse

geschmort • Püree • Crunch

ZU ALLEN GERICHTEN

Jus • Röstzwiebelbutter • gegrilltes Salatherz

Speck • Kalamansi-Mayo • Tomate • Parmesan

DRY AGED & BONE

BLACK ANGUS

Angus, britischer Herkunft und in Spanien gezüchtet, zeichnet sich durch die perfekte Balance zwischen einer guten Marmorierung und einem sehr guten Körper aus.

Kotelett

3-4 Wochen Reifung ab
600g • 100g • 12.00

T-Bone

3-4 Wochen Reifung ab
600g • 100g • 14.00

Porterhouse

3-4 Wochen Reifung ab
600g • 100g • 16.00

WAGYU

Es ist japanischen Ursprungs, jedoch seit mehreren Jahren ein fester Bestandteil aller Fleischliebhaber in Europa. Diese Rasse wird auch von unserem Partner in Spanien gezüchtet.

Kotelett

3-4 Wochen Reifung ab
600g • 100g • 18.00

T-Bone

3-4 Wochen Reifung ab
600g • 100g • 20.00

Porterhouse

3-4 Wochen Reifung ab
600g • 100g • 22.00



RUBIA GALLEGA

Rubia, welche sich durch cremegelbes Fett, ausgeprägte Fleischigkeit, dunkelrote Farbe und mäßige Marmorierung auszeichnet.

Kotelett

3-4 Wochen Reifung ab
600g • 100g • 16.00

T-Bone

3-4 Wochen Reifung ab
600g • 100g • 17.00

Porterhouse

3-4 Wochen Reifung ab
600g • 100g • 19.00

CHIANINA RIND

Bistecca alla Fiorentina - Die porzellanweißen Chianinas auch bekannt als „die weißen Riesen aus Italien“ sind eine der ältesten und zugleich edelsten Rinderrassen der Welt.

Kotelett

3-4 Wochen Reifung ab
600g • 100g • 16.00

T-Bone

3-4 Wochen Reifung ab
600g • 100g • 17.00

Porterhouse

3-4 Wochen Reifung ab
600g • 100g • 19.00

SIDE DISHES

SAUCES & DIPS

Portwein Jus
8.00

Sauce Béarnaise
8.00

Gremolata
Trüffel-Creme
Harissa-Mayo
jeweils 4.00

GREENS

gegrilltes Gemüse

Black Aioli • gegrilltes Gemüse:
Aubergine • Spitzpaprika • Cherry Tomaten
Kräuterseitling • Olive • Zucchini
Pimentos • Basilikum
8.00

Karotten-Erbсен Gemüse

geschmort • Püree • Crunch
8.00

gegrilltes Salatherz

Speck • Kalamansi-Mayo • Tomate • Parmesan
8.00



FRIES, POTATOES & MORE

French Fries

6.00

mit Parmesan	mit Trüffel
8.00	10.00

mit Parmesan & Trüffel
12.00

Süßkartoffel Fries & Guacamole

10.00

Patata Bravas

Mojo-Sauce
8.00

Spicy Süßkartoffelpüree
10.00



SWEETS

Zitronengras Crème Brûlée

Mango • Kaffir-Limette • Pekannuss
tasmanischer Pfeffer • Kokosnuss-Sorbet

16.00

Erdbeere

Mandel • Vanille • Rhabarber
Daiquiri-Sorbet

18.00

Schokoladenkuchen

mit flüssigem Kern

Zartbitter • Waldbeeren-Ragout
Fior di Latte-Matcha-Eis

16.00

15-20 Minuten Zubereitungszeit

ENGLISH
VERSION



